Arab Republic of Egypt

☞ EDICT OF GOVERNMENT ☜

In order to promote public education and public safety, equal justice for all, a better informed citizenry, the rule of law, world trade and world peace, this legal document is hereby made available on a noncommercial basis, as it is the right of all humans to know and speak the laws that govern them.

ES 3493 (2005) (Arabic): PRODUCTS OF MEAT POULTRY TREATED WITH HEAT

BLANK PAGE

BRUTUM FULMEN
IGNORANTIA JURIS NON EXCUSAT
PROTECTED BY COPYRIGHT

المواصفات القياسية المصرية

ES

م ق م : ٣٤٩٣ / ٢٠٠٥

منتجات لحم الطيور الداجنة المعاملة حراريا

جمهورية مصر العربية

الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة

www.pdftron.com PDFSecure Demo

تاريخ الاعتماد : ٢٠٠٥/٢/١٣

كل الحقوق محفوظة للهيئة، ما لم يحدد خلاف ذلك، ولا يجوز إعادة إصدار أى جزء من المواصفة أو الانتفاع به فى أى شكل وبأى وسيلة إليكترونية أو ميكانيكية أو خلافها ويتضمن ذلك التصوير الفوتوغرافى والميكروفيلم بدون تصريح كتابى مسبق من الهيئة أو الناشر.

الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة

العنوان : ١٦ ش تدريب المتدربين – السواح – الأميرية.

تليفون : ٢٨٤٥٥٢٢ – ٢٨٤٥٥٢٤

فاكس : ٢٨٤٥٥٠٤

بريد الكترونى : **moi@idsc.net.eg**

موقع الكترونى : **www.eos.org.eg**

م.ق.م ٢٠٠٥/٣٤٩٣

مقـــدمـــــــة

م.ق.م ٣٤٩٣ / ٢٠٠٥ الخاصة بـــ" منتجات لحم الطيور الداجنة المعاملة حراريا " تلغى وتحل محل آخر إصدار لها عام ٢٠٠٠

تم اعادة ترتيب بنودها طبقا للقرار الوزارى ٢٠٠٢/١٦٣

قام بأعداد هذه المواصفة لجنة التوافق رقم ١٣/٣ الخاصة باللحوم ومنتجاتها

www.pdftron.com PDFSecure Demo

منتجات لحم الطيور الداجنة المعاملة حراريا

١- المجال

تختص هذه المواصفات القياسية المصرية بالاشتراطات الأساسية والمعايير الوصفية الخاصة بمنتجات لحم الطيور الداجنة المعاملة الحرارية

٢- التعاريف

هى ناتج لحوم الطيور الداجنة (كاملة – أجزاء – مفروم) المملحة والمتبلة – المدخنة أو غير المدخنة المغطاة أو غير المغطاة بالدقيق والبقسماط والمعاملة حراريا والمعبأة فى عبوات مناسبة على صورة مبردة أو مجمدة ٠

٣- الاشتراطات الأساسية

١/٣ تكون الطيور الداجنة المستخدمة مذبوحة طبقا للشريعة الاسلامية وتامة الإدماء وتم فحصها بيطريا قبل وبعد الذبح وخالية من أى أمراض معدية ومطابقة للمواصفات القياسية رقم ١٠٩٠ الخاصة بالطيور الداجنة والأرانب المجمدة .

٢/٣ تكون لحوم الطيور الداجنة سليمة خالية من علامات الفساد والتلف وخالية من القاذروات والرائحة الكريهة والغريبة .

٣/٣ يكون المنتج المفروم خاليا من العظم والغضاريف والمواد القرنية

٤/٣ تكون جميع المواد الداخلة فى التصنيع مطابقة للمواصفات القياسية الخاصة بكل منها .

٥/٣ تكون المنتجات المجمدة خالية من البقع السوداء والبيضاء الدالة على الفساد .

٦/٣ تكون المواد المضافة طبقا للتشريعات الصادرة فى هذا الشأن وفى حالة عدم وجود قرارات لاى من المواد المضافة تكون طبقا لما تصدره لجنة دستور الاغذية الدولية " كودكس".

٧/٣ لايسمح باستخدام لحم طيور داجنة مجمده فى انتاج منتجات مبردة.

٨/٣ يتم الفحص الاشعاعى على الواردات من الدول المحددة بقرار رئيس مجلس الوزراء رقم ١١٨٦ وأى تعديلات أو مستجدات تطرأ عليه ٠

٩/٣ تكون بقايا المبيدات فى الحدود المقررة دوليا والصادرة عن منظمة الأغذية والزراعة التابعة للأمم المتحدة أوالمواصفات القياسية المصرية التى تصدرها الهيئه فى هذا الشأن .

١٠/٣ تكون بقايا المبيدات والهرمونات والعقاقير البيطرية فى الحدود المقررة دوليا ٠

١١/٣ فى حالة اعداد المنتج من لحم الطيور الداجنة المجمدة يشترط أن يكون اللحم على درجة حرارة لا تزيد على ٤°س أثناء التصنيع

١٢/٣ لا تزيد نسبه حمض الثيوباربتيوريك على ٠,٩ مجم / كجم عينة مقدرة كمالونالدهيد

١٣/٣ لا تزيد مدة الصلاحية على ٣ شهور من تاريخ التعبئة للمنتج المجمد المطهى ونصف المطهى على أن لا يتجاوز تاريخ إنتهاء صلاحيه المنتج النهائى تاريخ إنتهاء صلاحيه لحم الدجاج المعد منه .

على ان يحفظ المنتج المجمد على درجة حرارة -١٨ °س .

١٤/٣ لا تزيد مدة الصلاحية للمنتجات المبردة على ٧ أيام ولاتقل عن ٣ أيام وذلك للمنتجات نصف المطهية ،ولا تزيد على ثلاثة شهور للمنتجات كاملة الطهى على ان تحفظ تحت تفريغ ٠ على أن تحفظ هذه المنتجات المبردة على درجه حراره من (١ : ٤ °س) .

١٥/٣ لايزيد العد الكلى للاحياء الدقيقة على ١٠ ٤ خليه / جم .

١٦/٣ لايزيد عد المجموعة القولونية على ١٠ ٢ خلية / جم .

١٧/٣ يكون خاليًا تماماً من المكورات العنقودية الذهبية وسمومها .

١٨/٣ يكون خالياً من ميكروب الكلستريديوم بيرفيرنجيس .

١٩/٣ يكون خالياً من الاشيرشياكولاى .

٢٠/٣ يكون خالياً من السالمونيلا والشيجلا فى ٢٥ جرام

٢١/٣ لايزيد العد الكلى للبكتريا اللاهوائية المتجرثمة على ١٠٠ خلية / جرام

٢٢/٣ يكون خاليا من النموات الفطرية .

٢٣/٣ تكون الحدود القصوى للمعادن الثقيلة طبقا لما ورد فى م.ق.م ٢٣٦٠" الحدود القصوى للمعادن الثقيلة فى الاغذية " ٠

٤- المعايير الوصفية

١/٤ يجوز إضافة خليط عجينى من اللبن والبيض والدقيق والنشا والتوابل فى المنتجات المغطاة .

٢/٤ نسبة الرماد الكلى للمنتج فى حدود ٣٪ .

٣/٤ يراعى فى منتجات أجزاء الطيور الداجنة غير مغطاة (القشطة – الرستو – الشاورمة ٠٠٠) ما يلى:

١/٣/٤ نسبه الرطوبة فى حدود ٧٠ ٪

٢/ ٣/٤ نسبه الدهن فى حدود ١٢٪

٣/٤/ ٣ نسبه البروتين الكلى فى حدود ١٦ ٪

٤/٤ يراعى فى منتجات أجزاء الطيور الداجنة المغطاة (الدبوس- الجناح – الفيليه ٠٠٠) ما يلى :

١/٤/٤ نسبه الرطوبة فى حدود ٦٥ ٪

٢/٤/٤ نسبه الكربوهيدرات فى حدود ١٠ ٪

٤/٤ /٣ نسبه الدهن فى حدود ١٣٪

٤/٤/٤ نسبه البروتين الكلى فى حدود ١٥ ٪

٥/٤ يراعى فى منتجات مفروم لحم الطيور الداجنة المغطاة (البانيه – النجتس٠٠٠) ما يلى :

١/٥/٤ نسبه الرطوبة فى حدود ٦٥ ٪

٢/٥/٤ نسبه الكربوهيدرات فى حدود ١٢ ٪

٣/٥/٤ نسبة اللحم فى حدود ٦٠ ٪

٤/٥/٤ نسبه الدهن فى حدود ١٥٪

٥/٥/٤ نسبه البروتين الكلى فى حدود ١٢ ٪

٥- العبوات والبيانات

١/٥ يعبأ المنتج فى عبوات مناسبة تحافظ على خواص المنتج على أن تكون العبوات مطابقة للتشريعات الصادرة فى هذا الشأن.

٢/٥ مراعاة ماورد بالمواصفات القياسية م.ق.م ١٥٤٦ "بيانات بطاقات منتجات المواد الغذائية المعبأة " يدون على العبوة من الخارج البيانات التالية بخط واضح غير قابل للمحو أو الطمس باللغة العربية ويجوز كتابتها بلغات أجنبية اخرى الى جانب اللغة العربية".

١/٢/٥ اسم المنتج وعنوانة وعلامتة التجارية

٢/٢/٥ بيان بالمكونات مرتبة ترتيبا تنازليا وتشمل:

- نسبة الدهن

-المادة المالئة

٣/٢/٥ نوع اللحم المستخدم (طازج – مجمد) الى المكونات الكلية ٠

٤/٢/٥ اسم الصنف ونوعه (مبرد- مجمد)

٥/٢/٥ تاريخ الانتاج وتاريخ انتهاء الصلاحية

٦/٢/٥ شروط التخزين والحفظ على درجة -١٨ °س للمنتج المجمد ، من (١ : ٤ °س) للمنتج المبرد.

٦- طرق الفحص والاختبار

تجرى طرق الفحص والاختبار طبقاً للمواصفات القياسية المصرية م.ق.م ٦٣ الخاصة "طرق فحص واختبار اللحوم ومنتجاتها ".

٧- المصطلحات الفنية

منتجات لحم الطيور الداجنة .... Products of meat poultry

كلستر ديوم بيرفيرنجيس .... Clostridium perfringens

المكورات العنقودية الذهبية .... Staphylococcus aureus

الجهات التى اشتركت فى وضع المواصفات

الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة ٠

- معهد التغذية

كلية الزراعة – جامعة القاهرة

مصلحة الرقابة الصناعية

الادارة المركزية لمعامل وزارة الصحة

وزارة الزراعة

شركة فرج الله

وزارة التجارة والتموين

مصلحة الكيمياء

هيئه امدادات القوات المسلحة

ادارة مراقبة الأغذية

شركة القاهرة لمجازر الدواجن (كوكى)

شركة حلوان اخوان

الهيئة العامة للخدمات البيطرية

الهيئة العامة للرقابة على الصادرات والواردات

١- أنشئت الهيئة المصرية العامة للتوحيد القياسى عام ١٩٥٧ بالقرار الجمهورى رقم ٢٩ لسنة ١٩٥٧ الذى نص على اعتبارها المرجع القومى المعتمد للشئون التوحيد القياسى ونص القانون رقم ٢ لسنة ١٩٥٧ على أن المواصفة لا تعتبر قياسية إلا بعد اعتمادها من الهيئة.

٢- فى عام ١٩٧٩ صدر القرار الجمهورى رقم ٣٩٢ لسنة ١٩٧٩ الذى قرر ضم مركز ضبط الجودة إلى الهيئة.

٣- فى عام ٢٠٠٥ صدر القرار الجمهورى رقم ٨٣ لسنة ٢٠٠٥ بإعادة تسمية الهيئة لتصبح الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة ، وبناء عليه فإن الهيئة تختص بما يلى :

- إعداد وإصدار المواصفات القياسية للخامات والمنتجات والخامات والأجهزة ونظم الإدارة والتوثيق والمعلومات ومتطلبات الأمن والسلامة وفترات الصلاحية وأجهزة القياس.
- التفتيش الفنى والاختبار والرقابة وسحب العينات وإصدار شهادات المطابقة للمواصفات المعتمدة وشهادات المعايرة لأجهزة القياس.
- الترخيص بمنح علامة الجودة للمنتجات الصناعية وعلامات وشهادات الجودة والمطابقة المنتجات للمواصفات القياسية.
- تقديم المشورة الفنية وخدمات التدريب فى مجالات المواصفات والجودة القياس والمعايرة والاختبار والمعلومات لجميع الأطراف المعنية.
- تمثيل مصر فى أنشطة المنظمات الدولية والإقليمية العامة فى مجالات المواصفات والجودة والاختبار والمعايرة.

تقوم الهيئة بتنفيذ متطلبات واشتراطات اتفاقية العوائق الفنية على التجارة لمنظمة التجارة العالمية حيث أن الهيئة هى نقطة الاستعلام المصرية للإمداد بالمعلومات والوثائق فى مجال المواصفات وتقييم المطابقة.

٤- يدير الهيئة مجلس إدارة برئاسة وكيل أول الوزارة رئيس الهيئة، ويضم المجلس فى عضوية ممثلين عن مختلف الجهات المعنية للتوحيد القياسى وجودة الإنتاج والاختبار والمعايرة فى مصر بالإضافة إلى عدد من الأكاديميين والعلميين والخبراء والقانونيين ورجال الإعلام.

٥- يتم إعداد المواصفات القياسية من خلال لجان فنية يربو عددها على مائة لجنة يشارك فيها خبراء طبقاً للمعايير الدولية ومتخصصون من جميع الجهات المعنية ويقوم بالأمانة الفنية لها أعضاء من العاملين بالهيئة.

٦- يتم توزيع مشاريع المواصفات على قاعدة عريضة من الجهات المعنية والبلاد العربية لإبداء الملاحظات خلال فترة ستين يوماً كما تعرض هذه المشاريع على لجنة الصياغة ولجان عامة للمراجعة قبل العرض على مجلس الإدارة.

٧- تتبع الهيئة نظام الترخيص للمصانع باستخدام علامات الجودة على السلع والمنتجات المطابقة للمواصفات المصرية وذلك حماية المستهلكين وخدمة للصانعين لرفع جودة منتجاتهم. ويوجد بالهيئة مجموعة كبيرة من المعامل الحديثة لاختبار المنتجات الكيمائية ومواد البناء والتشييد والمنتجات الهندسية والغذائية ومنتجات الغزل والنسيج بالإضافة إلى معامل للقياس والمعايرة الميكانيكية والكهربائية والفيزيائية.

٨- يتوفر بالهيئة وحدة لحماية المستهلك لتتلقى شكواهم وتعمل على حلها وقد لاقت أعمال الوحدة نجاحاً كبيراً.

٩- يتوفر بالهيئة المكتبة الوحيدة فى مصر المتخصصة فى المواصفات القياسية تحتوى على أكثر من ١٣٠ ألف مواصفة دولية وأجنبية وإقليمية وعربية ومصرية.

EGYPTIAN STANDARDS

ES

ES: 3493 / 2005

PRODUCTS OF MEAT POULTRY TREATED WITH HEAT

ICS : 67.120.20

Arab Republic of Egypt
Egyptian Organization for Standardization and Quality